

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 26.08.2022 22:12:19  
Уникальный программный идентификатор:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(ФГБОУ ВО «МГТУ»)**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА -**  
**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
*в том числе адаптированная для обучения инвалидов и обучающихся*  
*с ограниченными возможностями здоровья*

**Уровень профессионального образования**  
**среднее профессиональное образование**

**Базовый уровень образования -**  
**среднее общее образование**

**Специальность 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**Форма обучения: очная**

**Квалификация выпускника:**  
**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Начало обучения: сентябрь 2022 года**  
**Завершение обучения: июнь 2025 года**

**Майкоп, 2022**

**Организации-разработчики:** политехнический колледж федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» (ФГБОУ ВО «МГТУ») совместно с организациями, осуществляющими деятельность в сфере Сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» протокол №5 от 30 мая 2022 г.

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена согласована с заинтересованными работодателями:

СОГЛАСОВАНО

Директор

ООО «Сфера»

Ресторан «Камелот»



## Содержание

	Стр.
Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы и индикаторы их достижения, формируемые в результате освоения образовательной программы	9
Раздел 5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы	87
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	94
Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	98
Раздел 8. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общих компетенций выпускника образовательной программы	101
Раздел 9. Документы, регламентирующие содержание и организацию воспитательного процесса при реализации образовательной программы	102
Раздел 9. Материалы, подтверждающие участие работодателей в разработке и реализации образовательной программы	103
Раздел 10. Адаптация образовательной программы при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	103
Приложения	

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая в ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»

Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая в ФГБОУ ВО «МГТУ» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе ФГОС СПО, примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228 от 28.12.2018 г. и требований профессиональных стандартов 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.).

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

### 1.2. Перечень сокращений, используемых в ОПОП СПО

ФГБОУ ВО «МГТУ» - федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП СПО – основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ПС – профессиональный стандарт;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - общий математический и естественнонаучный цикл;

Цикл ОП – общепрофессиональный цикл;

Цикл ПМ – профессиональный цикл;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ВКР - выпускная квалификационная работа.

### 1.3. Нормативные основания для разработки ОПОП СПО

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют следующие документы в действующей редакции:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального

образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Примерная основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228 от 28.12.2018 г.;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413)

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

- иные нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав ФГБОУ ВО «МГТУ»;

- локальные нормативные акты, регламентирующие образовательный процесс в ФГБОУ ВО «МГТУ».

При обучении инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление на обучение по адаптированной основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, данная ОПОП СПО считается адаптированной. Для адаптированной ОПОП СПО выполнение требований, указанных в разделе 10, является обязательным.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

### **2.1. Цель (миссия) ОПОП СПО**

ОПОП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и требованиями ПС 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь и 33.011 Повар.

Важным условием реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является подготовка конкурентоспособных выпускников, востребованных в условиях социально-экономического развития Республики Адыгея, повышение престижа кадров среднего звена, демонстрация важности осваиваемых компетенций для карьерного роста и личного успеха, владеющих профессиональными знаниями и навыками с учетом стандартов WorldSkills Russia.

Задачи ОПОП СПО:

- обеспечение подготовки обучающихся к выполнению предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело основных видов профессиональной деятельности;

- обеспечение подготовки обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций заданного уровня квалификации профессиональных стандартов Повар, Кондитер, Пекарь при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;

- оказание методической помощи преподавателям общепрофессионального и профессионального циклов в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня;

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций, в том числе в ходе государственной итоговой аттестации.

Присваиваемая квалификация - Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

### **2.2. Срок и формы освоения ОПОП СПО**

Обучение специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в очной форме обучения.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

### **2.3. Трудоемкость ОПОП СПО**

Трудоемкость ОПОП СПО составляет на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования - 5940 часов, включая все структурные элементы образовательной программы.

### **2.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП СПО**

Абитуриент, поступающий на базе основного общего образования должен иметь:

- аттестат об основном общем образовании.

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы**

### **3.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускника, в которой он может осуществлять свою профессиональную деятельность – 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

### **3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к основным видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Видом профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами Повар, Кондитер и Пекарь является производство блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий в организациях питания.

Возможны дополнительные специализации в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, требованиями рынка труда и запросами работодателей:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов и др.);
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

### **3.3. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Основными задачами профессиональной деятельности (трудовыми функциями) выпускника в соответствии с ПС 33.010 Кондитер являются:

- изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров;
- управление текущей деятельностью кондитерского цеха.

Основными задачами профессиональной деятельности (трудовыми функциями) выпускника в соответствии с ПС 33.011 Повар являются:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;

- организация и контроль текущей деятельности бригады поваров;
- управление текущей деятельностью.

Основными задачами профессиональной деятельности (трудовыми функциями) выпускника в соответствии с ПС 33.014 Пекарь являются:

- изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря;
- изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий;
- организация и контроль текущей деятельности работников бригады;
- управление текущей деятельностью хлебобулочного производства пекарей.

### 3.5. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Требования к результатам освоения ОПОП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующие ФГОС СПО и учитывающие требования ПС № 549 33.010 Кондитер, ПС № 557 33.011 Повар и ПС № 682 33.014 Пекарь представлены в виде таблицы 1.

Таблица 1 - Сопоставление профессиональных задач и формируемых профессиональных компетенций ФГОС СПО и трудовых функций ПС

Требования ФГОС СПО		Требования ПС	
Основные виды деятельности	Формируемые профессиональные компетенции	Наименование профессионального стандарта	Трудовые функции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	ПС № 549 33.010 Кондитер  ПС № 557 33.011 Повар	A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4) A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	ПС № 549 33.010 Кондитер  ПС № 557 33.011 Повар	A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4) A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7	ПС № 549 33.010 Кондитер  ПС № 557 33.011 Повар	A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4) A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4)

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6	ПС № 549 33.010 Кондитер  ПС № 557 33.011 Повар	A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4) A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6	ПС № 549 33.010 Кондитер  ПС № 557 33.011 Повар  ПС № 682 33.014 Пекарь	A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4) A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4) A/3 (A/01.3 A/02.3) B/4 (B/01.4 B/02.4 B/03.4 B/04.4 B/05.4) C/5 (C/01.5 C/02.5 C/03.5) D/6 (D/01.6 D/02.6 D/03.6)
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	ПС № 549 33.010 Кондитер  ПС № 557 33.011 Повар	C/5 (C/01.5 C/02.5 C/03.5) D/6 (D/01/6 D/02/6 D/03.6) C/5 (C/01.5 C/02.5 C/03.5) D/6 (D/01/6 D/02/6 D/03.6)

#### **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы и индикаторы их достижения, формируемые в результате освоения образовательной программы**

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения данной ОПОП СПО, определяются на основе ФГОС СПО, примерной ПООП и дополняются трудовыми функциями на основе профессиональных стандартов в соответствии с целями основной образовательной программы.

Выпускник, освоивший программу ОПОП СПО по специальности должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

#### 4.1. Характеристика общих компетенций ФГОС СПО по специальности

Таблица 2 - Характеристика формируемых общих компетенций ФГОС СПО

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</li> </ul>

		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> </ul>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологию коллектива; психологию личности;</li> <li>- основы проектной деятельности.</li> </ul>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.</p>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов.</li> </ul>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.</li> </ul>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.</li> </ul>
		<p><b>Знать:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.</li> </ul>

	физической подготовленности	<p><b>Знать:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.</li> </ul>
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности в	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</li> </ul> <p><b>Знать:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках и	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты.</li> </ul>

#### 4.2. Характеристика профессиональных компетенций ФГОС СПО по специальности

Таблица 3 - Характеристика формируемых профессиональных компетенций ФГОС СПО

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p> <p><b>Умения:</b> - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного</p>

		<p>сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества сырья, продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения.</li> </ul>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</li> <li>- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т. ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов обработки экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- способов сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>- способов удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</li> <li>- способов предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>- форм, техники нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья.</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой</li> </ul>

		<p>продукции с учетом требований к безопасности.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>- владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</li> <li>- выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</li> <li>- готовить кнельную массу, формировать кнели, фаршировать кнельной массой;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</li> <li>- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>- современных методов, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из</li> </ul>
--	--	---

		<p>различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</li> <li>- способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- техники порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>- правил складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- требований к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления</li> </ul>

		<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости полуфабрикатов.</li> </ul>
<p>ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники</li> </ul>

		<p>безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения.</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления,</li> </ul>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых супов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;</li> </ul>
--	---	--

		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать температуру подачи супов;</li> <li>- организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость супов;</li> <li>- вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристик, требований к качеству, примерных норм выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристику региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых супов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления</li> </ul>
--	--	---

		<p>с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных супов для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи супов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи супов сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных супов;</li> <li>- требований к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированных на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</li> </ul>

		<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи соусов;</li> <li>- организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость соусов;</li> <li>- вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристик, требований к качеству, примерных норм выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья,</li> </ul>
--	--	--

		<p>продуктов, готовых соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных соусов для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных соусов;</li> <li>- требований к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> </ul>

	<p>макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> </ul>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации</li> </ul>
--	--	---

		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке.</li> </ul>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul>

	<p>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> </ul>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</li> <li>;- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из</li> </ul>
--	--	---

		<p>яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- температур подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</li> </ul>

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд</li> </ul>
----------------------------------	--

		<p>из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.7.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</li> </ul>

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li><li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li><li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li><li>- организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li><li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li><li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li><li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li><li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</li><li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li><li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li><li>- рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>- вести учет реализованных горячих блюд из мяса,</li></ul>
--	--	--

		<p>домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требований к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.8.</b>          Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>

		<p>закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>
<p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд,</li> </ul>

		<p>кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и</li> </ul>
--	--	--

		<p>кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения.</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.2.</b>  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с</li> </ul>

		<p>рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>- вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептов, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов</li> </ul>

		<p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li><li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li><li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li><li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li><li>- организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li><li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li><li>- обеспечивать безопасность готовых салатов;</li><li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li><li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li><li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li><li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li><li>- контролировать температуру подачи салатов;</li><li>- организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li><li>- рассчитывать стоимость салатов;</li><li>- вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</li><li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li><li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч.</li></ul>
--	--	---

		<p>на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых салатов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных салатов для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового</li> </ul>
--	--	--

	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>словарного запаса на иностранном языке.</p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления,</li> </ul>
--	---	---

		<p>выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</li> <li>- организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</li> <li>- вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания,</li> </ul>
--	--	--

		<p>размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>- требований к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных</li> </ul>

		<p>блюдов из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</li><li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li><li>-</li><li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li><li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li><li>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li><li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li><li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li><li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li><li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li><li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</li><li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li><li>- контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li><li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом</li></ul>
--	--	---

		<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в</li> </ul>
--	--	---

		<p>области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней</li> </ul>

		<p>птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li><li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li><li>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li><li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</li><li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li><li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li><li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</li><li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li><li>- контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li><li>- рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>- вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li><li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать</li></ul>
--	--	---

		<p>потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов,</li> </ul>
--	--	---

		<p>контейнеров для отпуски на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>
<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в</li> </ul>

		<p>соответствии с их квалификацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> </ul> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и</li> </ul>
--	--	--

		<p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения.</li> </ul>
	<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до</li> </ul>

		<p>вкуса холодные десерты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных десертов;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т. д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>- вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил общения с потребителями; базового словарного запаса на иностранном языке;</li> <li>- техники общения, ориентированной на потребителя.</li> </ul>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,</li> </ul>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т. д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>- вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, соусов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>правил общения с потребителями; базового словарного запаса на иностранном языке;</li> <li>- техники общения, ориентированной на потребителя.</li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</li> </ul>

		<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т. д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>- вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных напитков сложного приготовления, в</li> </ul>
--	--	--

		<p>том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li><li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li><li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</li><li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li><li>- ассортимента вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и вариантов их использования;</li><li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li><li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li><li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li><li>- современных, инновационных методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>- техники порционирования, вариантов оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li><li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li><li>- методов сервировки и способов подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- температуры подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- требований к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- правил маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- правил общения с потребителями; базового словарного запаса на иностранном языке;</li><li>- техника общения, ориентированная на потребителя.</li></ul>
--	--	--

	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b> - организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.; - организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; - охлаждать и замораживать, размораживать</p>
--	---	---

		<p>отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т. д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих напитков;</li> <li>- вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептов, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил общения с потребителями; базового словарного запаса на иностранном языке;</li> <li>- техники общения, ориентированной на потребителя.</li> </ul>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом</li> </ul>

		<p>особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul>
<p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом</li> </ul>

<p>кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ресурсосбережения и обеспечения безопасности.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе системам анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важности постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной</li> </ul>
---	--	--

		<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательности выполнения технологических операций, современных методов, техники обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>- способов и правил комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>- контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления, назначения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристик, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- требований к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по</li> </ul>

		<p>безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li><li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li><li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li><li>- определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li><li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li><li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li><li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>- проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>- контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их</li></ul>
--	--	---

		<p>порционировании (комплектовании);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуски с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуски на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</li> </ul>
--	--	---

	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей</li> </ul>
--	---	---

		<p>заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li><li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li><li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li><li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li><li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li><li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li><li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка,</li></ul>
--	--	--

		<p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой,</li> </ul>

		<p>требованиями санитарных норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li><li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li><li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li><li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li><li>- контролировать ротацию продуктов;</li><li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li><li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li><li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li><li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li><li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий</li></ul>
--	--	---

		<p>вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептов, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристик, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия,</li> </ul>

		<p>разработанную документацию) руководству;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления;</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудование и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>
<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>- выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</li> <li>- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики;</li> <li>- классификации организаций питания;</li> <li>- стиля ресторанного меню;</li> <li>- взаимосвязи профиля и концепции ресторана и меню;</li> <li>- названий основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</li> <li>- ассортимента блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</li> <li>- основных типов меню, применяемых в настоящее время;</li> <li>- принципов, правил разработки, оформления ресторанного меню;</li> <li>- сезонности кухни и ресторанного меню;</li> <li>- основных принципов подбора алкогольных напитков к блюдам, классических вариантов и актуальных закономерностей сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</li> <li>- примеров успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</li> <li>- правил ценообразования, факторов, влияющих на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>- методов расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</li> <li>- правил расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- базового словарного запаса на иностранном языке, техники общения, ориентированной на потребителя.</li> </ul>
	ПК 6.2. Осуществлять	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлении текущего планирования</li> </ul>

	<p>текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координации деятельности подчиненного персонала.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- планировать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>- организовывать документооборот.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов организационных требований и их влияния на планирование работы бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарных процедур в организации питания;</li> <li>- методов эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>- методов привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> <li>- методов эффективной организации работы бригады/команды;</li> <li>- способов получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>- способов оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>- личных обязанностей и ответственности бригадира на производстве;</li> <li>- принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- правил работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>- нормативно-правовых документов, регулирующих область личной ответственности бригадира;</li> <li>- структуры организаций питания различных типов, методов осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</li> <li>- методов предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li> </ul>
--	--	--

	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>- психологических типов характеров работников.</p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</li> <li>- проведении инвентаризации запасов.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать со службой снабжения;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</li> <li>- определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;</li> <li>- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</li> <li>- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;</li> <li>- составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований к условиям, срокам хранения и правилам складирования пищевых продуктов в организациях питания;</li> <li>- назначения, правил эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</li> <li>- изменений, происходящих в продуктах при хранении;</li> <li>- сроков и условий хранения скоропортящихся продуктов;</li> <li>- возможных рисков при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</li> <li>- причин возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требований к обслуживанию;</li> <li>- современных тенденций в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- методов контроля возможных хищений запасов</li> </ul>
--	---	--

		<p>на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- порядка списания продуктов (потерь при хранении);</li> <li>- современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания.</li> </ul>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</li> <li>- контроле качества выполнения работ;</li> <li>- организации текущей деятельности персонала</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) нормативных правовых актов в области организации питания различных категорий потребителей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарных правил и норм (СанПиН), профессиональных стандартов, должностных инструкций;</li> <li>- положений, инструкций по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</li> <li>- отраслевых стандартов;</li> <li>- правил внутреннего трудового распорядка ресторана;</li> <li>- правил, нормативов учета рабочего времени персонала;</li> <li>- стандартов на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011;</li> </ul> </li> <li>2) классификации организаций питания;</li> <li>3) структуры организации питания;</li> <li>4) принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способов ее реализации;</li> </ol>

		<p>5) правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>6) правил организации работы, функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>7) методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>8) схем, правил проведения производственного контроля;</p> <p>9) основных производственных показателей подразделения организации питания;</p> <p>10) правил первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>11) форм документов, порядка их заполнения;</p> <p>12) контрольных точек процессов производства, обеспечивающих безопасность готовой продукции;</p> <p>13) современных тенденций и передовых технологий, процессов приготовления продукции собственного производства;</p> <p>14) правил составления графиков выхода на работу.</p>
	<p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;</li> <li>- инструктировании, обучении на рабочем месте</li> <li>- оценке результатов обучения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>- выбирать методы обучения, инструктирования;</li> <li>- составлять программу обучения;</li> <li>- оценивать результаты обучения;</li> <li>- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>- объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, форм и методов мотивации персонала;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>- форм и методов профессионального обучения на рабочем месте;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов инструктажей, их назначения;</li> <li>- роли наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>- методов выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</li> <li>- личной ответственности работников в области обучения и оценки результатов обучения;</li> <li>- правил составления программ обучения;</li> <li>- способов и форм оценки результатов обучения персонала;</li> <li>- методик обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>- принципов организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>- законодательных и нормативных документов в области дополнительного профессионального образования и обучения;</li> <li>- современных тенденций в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.</li> </ul>
<p>ПМ.07. Освоение профессии рабочего 16675 Повар</p>		<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценке наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; оценке наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, составлении заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовке товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий, контроле выполнения помощником повара заданий, контроле хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</li> <li>- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</li> <li>- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</li> <li>- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению</li> </ul>

		<p>блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</li> <li>- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах</li> </ul>
--	--	--

#### **4.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям**

Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям представлена в Приложении 2.

#### **4.4. Общая характеристика трудовых функций профессиональных стандартов, осваиваемых при реализации ОПОП СПО**

Выпускник, освоивший программу ОПОП СПО по специальности должен обладать:

##### **а) трудовыми функциями в соответствии с ПС № 549 33.010 Кондитер:**

**Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (А/3):**

- А/01.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.

- А/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

**Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (В/4):**

- В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

- В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

##### **Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (С/5):**

- С/01.5. Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.

- С/02.5. Организация работы бригады кондитеров.
- С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров.

**Управление текущей деятельностью кондитерского цеха (D/6):**

- D/01.6. Планирование процессов кондитерского цеха.
- D/02.6. Организация и координация процессов кондитерского цеха.
- D/03.6. Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха;

**б) трудовыми функциями в соответствии с ПС № 557 33.011 Повар:**

**Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара (A/3):**

- A/01.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
- A/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (B/4):**

- B/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.
- B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

**Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров (C/5):**

- С/01.5. Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.
- С/02.5. Организация работы бригады поваров.
- С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров.

**Управление текущей деятельностью (D/6):**

- D/01.6. Планирование процессов основного производства организации питания.
- D/02.6. Организация и координация процессов основного производства организации питания.
- D/03.6. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

**в) трудовыми функциями в соответствии с ПС № 682 33.014 Пекарь:**

**Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря (A/3):**

- A/01.3. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
- A/02.3. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

**Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий (B/4):**

- B/01.4. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.
- B/02.4. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
- B/03.4. Формовка хлебобулочных изделий.
- B/04.4. Выпечка хлебобулочных изделий.
- B/05.4. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

**Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей (C/5):**

- С/01.5. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.
- С/02.5. Организация работы бригады пекарей.
- С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей.

**Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства (D/6):**

- D/01.6. Планирование процессов хлебобулочного производства.
- D/02.6. Организация и координация процессов хлебобулочного производства.
- D/03.6. Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного

производства.

## **Раздел 5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы**

В соответствии с ФГОС СПО содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируются учебным планом; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практики; календарным учебным графиком, программой ГИА, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### **5.1. Календарный учебный график подготовки специалиста по поварскому и кондитерскому делу**

Календарный график учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Календарный график разрабатывается в соответствии с установленными требованиями ФГОС СПО и учебным планом (Приложение 2).

### **5.2. Учебный план подготовки специалиста по поварскому и кондитерскому делу**

Учебный план включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть) (Приложение 3).

Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и составляет 2952 часа от объема времени, отведенного на освоение образовательной программы (без учета общеобразовательного цикла и государственной итоговой аттестации) или 69,49%.

Вариативная часть дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Вариативная часть составляет 1296 часов (без учета общеобразовательного цикла и государственной итоговой аттестации) или 30,51%.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, профессиональным модулям и практикам результатов обучения.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик отводится не менее 90,87% от объема учебных циклов образовательной программы.

Объем времени на освоение образовательной программы представлен в таблице 4.

Таблица 4 - Объем времени на освоение образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Наименование разделов	Обязательная часть	Вариативная часть	Всего часов
1	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	224	656
2	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	154	334
3	Общепрофессиональный цикл	612	264	876
4	Профессиональный цикл	1728	654	2382
	Всего по циклам ППССЗ:	2952	1296	4248
	В процентном соотношении	69,49%	30,51%	100%
5	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	216	0	216
	Всего с ГИА:	3168	1296	4464
6	Общеобразовательный цикл	1476	0	1476
	ИТОГО по ППССЗ:	4644	1296	5940

### 5.3 Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования осуществляется в пределах образовательной программы ПССЗ СПО по специальности 43.02.01 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования. Образовательная программа разработана на основе соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом социально-экономического профиля. Общеобразовательный цикл образовательной программы ПССЗ СПО формируется в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой специальности СПО» направленными письмом Министерства образования и науки Российской Федерации Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06 - 259, уточнениями к рекомендациям, одобренных Научно - методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25.05.2017. Объём времени, выделенный в основной образовательной программе ПССЗ СПО на реализацию среднего общего образования, составляет 1476 часов. Нормативный срок образовательной программы ПССЗ СПО по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

- теоретическое обучение – 39 недель (1404 ч.)
- промежуточная аттестация 2 нед. (72 ч.)
- каникулярное время 11 нед.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на 1 курсе. Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования предусмотрена по окончании изучения каждой учебной дисциплины и проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов. По учебной дисциплине БД. 05 «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится в первом и втором семестрах в форме зачета. Предусмотрены экзамены по следующим дисциплинам: «Русский язык», «История», «Математика», «Экономика».

#### 5.4. Обоснование вариативной части ООП СПО

Вариативная часть образовательной программы реализуется в объеме 1296 часов, что составляет 30,51% от общего объема учебных циклов.

При распределении вариативной части учитывались требования работодателей для углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Объем часов распределен следующим образом.

Добавлены новые дисциплины.

код	Учебные дисциплины, профессиональные модули	Количество часов	Виды деятельности, расширяемые при помощи вариативной части
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально - экономический цикл</b>	212	
ОГСЭ 06	Профессиональная этика	44	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ОГСЭ 07	Адыгейский язык	66	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ОГСЭ 08	История и культура адыгов	54	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ОГСЭ 09	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Организация доступной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	48	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд (с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания)
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>154</b>	
ЕН 03	Физика	154	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	202	
ОП 10	Документационное обеспечение управления	74	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ОП 11	Метрология, стандартизация и сертификация	128	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	276	
ПМ 08	Приготовление блюд кухонь народов мира	276	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ 09	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей	246	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с

			учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
--	--	--	---

Выполнено увеличение объёма времени освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с требованиями работодателей в целях повышения уровня усвоения содержания обязательной части для улучшения подготовленности обучающихся к указанным в ФГОС СПО видам деятельности.

код	Учебные дисциплины, профессиональные модули	Количество часов	Виды деятельности, расширяемые при помощи вариативной части
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	76	
ОП 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ОП 04	Организация обслуживания	72	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ОП 08	Охрана труда	2	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	130	
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	18	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	16	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	18	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	обслуживания		форм обслуживания
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	18	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ 07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	24	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### **5.4. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) ООП СПО**

Данная ОПОП СПО содержит рабочие программы всех учебных дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) как обязательной, так и вариативной частей учебного плана (Приложения).

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля, курса) сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП. По каждому профессиональному модулю в качестве результатов обучения запланировано формирование профессиональных компетенций.

В рабочей программе профессиональных модулей также указывается, к решению каких профессиональных задач (исполнению каких трудовых функций ПС № 549 33.010 Кондитер, ПС № 557 33.011 Повар и ПС № 682 33.014 Пекарь) готовится выпускник в рамках данного профессионального модуля.

Умения и знания, являющиеся основой формирования профессиональных компетенций, определяются на основе ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также с учетом квалификационных требований, сформулированных в ПС № 549 33.010 Кондитер, ПС № 682 33.014 Пекарь и ПС № 557 33.011 Повар применительно к отдельным трудовым функциям.

Структура и содержание рабочей программы дисциплины (модуля, практики) отражается в локальных нормативных актах.

### 5.5. Организация практик ОПОП СПО

Практики являются обязательными и представляют собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практический опыт и способствуют комплексному формированию профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика и производственная практика входят в профессиональный цикл образовательной программы.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

В соответствии с разработанным учебным планом на практики выделено 40 недель. Таким образом, объем практик (в часах - 1440) составляет 60,5% от часов профессионального цикла образовательной программы (2382 час.).

На предприятиях - базах производственной и преддипломной практики общее руководство практикой обучающихся возлагается приказом руководителя предприятия на одного из руководящих работников или высококвалифицированных специалистов, что позволяет более эффективно и качественно организовать практику.

Производственная и преддипломная практики проводятся на основе договоров, заключенных между университетом и предприятиями соответствующего профиля.

Организация учебной, производственной и преддипломной практики осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами.

Рабочие программ учебной, производственной и преддипломной практик представлены в Приложениях к ОПОП СПО.

Учебная практика реализуется, по преимуществу, в образовательной организации при наличии оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook».

Продолжительность учебной практики – 12 недель, из них:

1) учебная практика по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 1 неделя (2 курс, 4 семестр);

2) учебная практика по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 1 неделя (2 курс, 4 семестр);

3) учебная практика по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 1 неделя (2 курс, 4 семестр);

4) учебная практика по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 1 неделя (2 курс, 4 семестр);

5) учебная практика по МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 0,5 недели (3 курс, 5 семестр);

6) учебная практика по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 0,5 недели (3 курс, 5 семестр);

7) учебная практика по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 0,5 недели (3 курс, 5 семестр);

8) учебная практика по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 0,5 недели

(3 курс, 5 семестр);

9) учебная практика по МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 1 неделя (3 курс, 6 семестр);

10) учебная практика по МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 1 неделя (3 курс, 6 семестр);

11) учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь) - 2 недели (4 курс, 7 семестр);

12) учебная практика по МДК 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира - 2 недели (4 курс, 7 семестр);

Цели и задачи учебных практик, знания и умения, приобретаемые обучающимися, базы и время прохождения практик, а также формы отчетности по практике указываются в программах учебных практик (Приложение).

Производственная практика – 24 недели, из них:

1) практика по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (2 курс, 4 семестр);

2) практика по ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 4 недели (2 курс, 4 семестр);

3) практика по ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 3 недели (3 курс, 5 семестр);

4) практика по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 2 недели (3 курс, 5 семестр);

5) практика по ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 3 недели (3 курс, 6 семестр);

6) практика по ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 3 недели (4 курс, 6 семестр);

7) практика по ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь) - 3 недели (4 курс, 7 семестр);

8) практика по ПМ 08 Приготовление блюд национальной кухни - 2 недели (4 курс, 8 семестр);

9) практика по ПМ 09 - Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей - 2 недели (4 курс, 8 семестр).

Цели и задачи производственной практики, практические навыки, общие и профессиональные компетенции, приобретаемые обучающимися, базы и время прохождения практики, а также формы отчетности по практике указываются в программе производственной практики (Приложение 49).

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре в объеме 4 недель в организациях сервиса, общественного питания, оказания услуг населению.

Цели и задачи преддипломной практики, практические навыки, общие и профессиональные компетенции, приобретаемые обучающимися, базы и время прохождения практики, а также формы отчетности по практике указываются в программе

преддипломной практики (Приложение).

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Кадровое обеспечение ОПОП СПО**

Кадровое обеспечение ОПОП СПО формируется на основе требований к условиям реализации образовательной программы, определяемых ФГОС СПО по данной специальности и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Освоение образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, имеющих стаж работы в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в соответствующих организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в соответствующих организациях, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет более 25%.

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП СПО**

Дисциплины ППССЗ обеспечены необходимой учебно-методической литературой, учебниками, учебными пособиями и другими учебно-методическими разработками и рекомендациями.

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований российских журналов.

У всех обучающихся есть доступ к фондам учебно-методической документации и изданиям по изучаемым дисциплинам, а также доступ всех обучающихся к электронно-библиотечным системам.

Электронных учебных изданий по ОПОП СПО насчитывается 2039 единиц, в том числе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 207 единиц.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Составными компонентами электронной библиотечной среды ФГБОУ ВО «МГТУ» (далее - ЭБСр) являются:

- 1) сайт научной библиотеки МГТУ, режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru/>;
- 2) электронная библиотека (ЭБ) ФГБОУ ВО «МГТУ», режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12>;
- 3) электронный читальный зал;
- 4) локальная сеть и корпоративная электронная почта: [slibrary@mkgtu.ru](mailto:slibrary@mkgtu.ru);
- 5) АРМ персонала библиотеки;

## б) ЭДД.

**6.3. Требования к материально-техническим условиям реализации ООП СПО**

При разработке ОПОП была определена материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов учебной и практической подготовки, научно-технического творчества обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническая база обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на правах собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями законодательства РФ. Обеспеченность одного обучающегося, приведенного к очной форме обучения, общими учебными площадями, соответствует нормативным критериям;
- оборудования для оснащения лабораторий, кабинетов, салонов, обеспечивающего выполнение ОПОП;
- вычислительного телекоммуникационного оборудования и программных средств, необходимых для реализации ОПОП и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе;
- прав на объекты интеллектуальной собственности, потребных для осуществления образовательного процесса и научно-технического творчества обучающихся;
- баз учебных и производственных практик;
- средств обеспечения транспортными услугами при проведении практик и других выездных видов занятий с обучающимися;
- других материально-технических ресурсов.

Материально-техническая база университета, в основном, отвечает современным требованиям, предъявляемым к ВУЗу, и обеспечивает возможность проведения учебного процесса с учетом задач и основных видов деятельности по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО «МГТУ».

Университет располагает достаточным аудиторным фондом для проведения теоретических, лабораторно-практических и индивидуальных занятий преподавателей с обучающимися, проведения консультаций и демонстрационных экзаменов, организации и проведения самостоятельной работы, научно-технического творчества, дипломного проектирования. Имеются специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений, необходимых для реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведен в таблице 5.

Таблица 5 – Перечень специальных помещений, необходимых для реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Наименование	Материально-техническое оснащение специальных помещений
1.	лаборатория химии	справочная литература, наглядные пособия, программное обеспечение общего и профессионального назначения реактивы, оборудование – весы технические, весы цифровые, автоматический титратор, магнитная мешалка, рН-метр, термостат, ультразвуковая баня, центрифуга, дистиллятор
2.	лаборатория организации обслуживания	справочная литература, наглядные пособия, реактивы, оборудование: весоизмерительное;

		тепловое; холодильное; вспомогательное; для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, другое основное и вспомогательное технологическое оборудование
3.	лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	справочная литература, наглядные пособия, реактивы, весоизмерительное оборудование; тепловое оборудование; холодильное оборудование; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов; другое основное и вспомогательное технологическое оборудование
4.	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков	зоны для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, инструмент, приспособления, инвентарь для группового и индивидуального использования, весоизмерительное; тепловое; холодильное; механическое; вспомогательное оборудование; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции
5.	учебный кондитерский цех	зоны для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, инструмент, приспособления, инвентарь для группового и индивидуального использования, весоизмерительное; тепловое; холодильное; механическое; вспомогательное оборудование; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции
6.	спортивный комплекс	спортивный инвентарь, спортивное оборудование
7.	актовый зал	
8.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
9.	помещение для самостоятельной работы студентов	компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду обринуниверситетаазовательной организации

В учебном процессе используются современные технические средства (компьютеры, видеотехника). Два компьютерных класса оснащены 30 персональными компьютерами с доступом к сети Интернет и мультимедиа проектором.

#### **6.4. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ООП СПО**

Расчеты нормативных затрат оказания услуг по реализации образовательной программы проводятся в соответствии с Методическими рекомендациями по обеспечению финансовых и кадровых условий реализации образовательных программ среднего

профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, утвержденными Минобрнауки России 27 февраля 2018 г. № 06-341.

Финансовое обеспечение образовательной программы осуществляется в объеме не ниже нормативных базовых затрат по реализации государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом корректирующих коэффициентов.

Нормативные затраты на оказание услуг по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу.

## **Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы**

### **7.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций реализации ОПОП СПО**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013 г. № 464 ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестаций обучающихся по ОПОП СПО в ФГБОУ ВО «МГТУ» осуществляется в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет», а также иными локальными нормативными актами.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП СПО проведена работа по созданию фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, семинаров, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ и проектов, рефератов и т. п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций у обучающихся и их готовность к осуществлению трудовых функций.

Требования к структуре, содержанию, а также порядок формирования, оформления и процедуру утверждения фондов оценочных средств для контроля и оценки уровня знаний обучающихся определяются локальными нормативными актами (Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»).

На фонды оценочных средств образовательной программы дается рецензия от представителя работодателя, отражающая полноту представленного в образовательной программе оценочного материала и соответствие его установленным требованиям.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух

основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формами текущего контроля являются: устные опросы, письменные работы; самостоятельные работы; групповые работы; семинарские занятия; контрольные работы; срезовые работы; административные проверочные работы; тесты и т. д. Форму текущей аттестации определяет преподаватель с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала. Текущий контроль преподаватели проводят в пределах учебного времени как традиционными, так и инновационными методами.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, дифференцированный зачет, зачет. По окончании изучения профессионального модуля и ряда дисциплин проводится экзамен по модулю или экзамен.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в течение каждого семестра в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Учебные дисциплины, профессиональные модули завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

- по дисциплинам циклов ОГСЭ, ЕН, ОП и профессионального цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);

- по дисциплине «Физическая культура» форма промежуточной аттестации в каждом семестре – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);

- по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – Э (экзамен квалификационный, демонстрационный). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике – экзамен или дифференцированный зачет. Оценивание компетенций, составляющих вид деятельности, подразумевает констатацию способности обучающихся применять знания и умения, осуществлять необходимые действия на рабочем месте, которые ведут к получению определенного результата (продукта) деятельности или являются содержательным наполнением процесса трудовой (профессиональной) деятельности.

Экзамены по модулю могут быть проведены в форме демонстрационного экзамена.

Содержание заданий для демонстрационного экзамена по профессиональным модулям разрабатывается с учетом заданий, которое отражает содержание актуальных заданий Национального чемпионата WSR (Техническое описание компетенций 34 Cooking Поварское дело и 32 Confectioner/Pastry Cook Кондитерское дело) и требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Экзамен (квалификационный, демонстрационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, направленного на проверку сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с выставлением оценки по пятибалльной системе. Условием допуска к экзамену (квалификационному, демонстрационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК и предусмотренных практик. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация не планируется на каждый семестр.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится, как правило, за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10

(без учета зачетов по физической культуре).

Количество зачетов и экзаменов по курсам распределяется следующим образом (без учета физической культуры):

- на 1 курсе проводится 6 экзаменов и 10 зачетов;
- на 2 курсе – 8 экзаменов, 8 дифференцированных зачетов, 2 зачета и 1 курсовая работа;
- на 3 курсе - 8 экзаменов, 8 дифференцированных зачетов, 2 зачета и 1 курсовая работа;
- на 4 курсе – 8 экзаменов, 7 дифференцированных зачетов, 3 зачета.

## **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ООП СПО**

Государственная итоговая аттестация выпускника по программе среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело состоит из защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Согласно приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», требованиям ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, содержанию демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанная на основе локальных нормативных актов (Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»), определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения выпускного демонстрационного экзамена.

Темы выпускных квалификационных работ отвечают современным требованиям науки и техники, включают основные вопросы, с которыми специалисты будут встречаться на производстве и соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных выпускниками за время обучения по ОПОП СПО. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма и рассматриваются на ее заседании. Выпускникам предоставляется право выбора темы, вплоть до предложений своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. Закрепление за выпускниками тем дипломных работ (с указанием руководителей и срока выполнения) оформляется распоряжением директора политехнического колледжа.

Руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. Объем задания должен соответствовать времени данному для выполнения задания. В отдельных случаях ВКР могут разрабатываться группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому со строго регламентированным перечнем вопросов. При защите выпускной квалификационной работы выпускник должен сделать доклад, презентацию и ответить на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.

Обязательным условием государственной итоговой аттестации является проведение демонстрационного экзамена. Для разработки оценочных средств могут использоваться задания, разработанные ФУМО СПО с привлечением экспертов союза

«Ворлдскиллс Россия» и работодателей, которые размещены в открытом доступе на официальном портале ФУМО в системе СПО [www.fumo-spo.ru](http://www.fumo-spo.ru), на официальном сайте Центра развития профессионального образования [www.cipro-tru.com](http://www.cipro-tru.com) и стандарты компетенций и задания размещенные на сайте союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» <http://worldskills.ru/>.

Государственная итоговая аттестация по специальности проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к выпускникам. В состав государственной экзаменационной комиссии входят преподаватели и лица, приглашенные из сторонних учреждений: преподаватели других образовательных учреждений и специалистов предприятий, организаций и учреждений по профилю подготовки выпускников.

### **Раздел 8. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общих компетенций выпускников образовательной программы**

В ФГБОУ ВО «МГТУ» создана эффективная система внеучебной (внеклассной) воспитательной работы.

Целевой установкой концепции воспитательной работы при реализации ОПОП СПО является социализация личности гражданина России, формирование его умения познавать мир и умело строить рационально организованное общество. При этом принята следующая структура данной концепции:

- утверждение общечеловеческих и нравственных ценностей; расширение мировоззрения будущих специалистов;
- развитие творческого мышления;
- приобщение к богатству национальной и мировой истории и культуры;
- овладение коммуникативными основами;
- обеспечение образовательного и этического уровня;
- активное воспитание у обучающихся личных, гражданских и профессиональных качеств, отвечающих интересам развития личности, общества;
- создание истинно гуманной среды обитания.

Действующая в ФГБОУ ВО «МГТУ» система воспитательной работы предполагает четыре интегрированных направления, а именно профессионально-трудовое, гражданско-правовое, культурно-эстетическое и нравственное воспитание. Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности обучающихся. Она охватывает основной бюджет времени обучающегося и включает как учебное, так и внеучебное время.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у обучающихся чувства патриотизма, уважения и любви к своему колледжу и Вузу, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения обучающихся; повышение уровня нравственности, культуры, гражданского долга и гуманизма обучающихся; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности профильных предприятий, спортивных и творческих клубов, кружков и обществ научно-технического творчества содействуют, наряду с профессиональной подготовкой, нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Согласно утвержденной в ФГБОУ ВО «МГТУ» системе внутреннего контроля качества осуществляется трехуровневое управление воспитательной деятельностью: ВУЗ

– политехнический колледж – предметная (цикловая) комиссия, а реализуемая личностно-ориентированная модель образования обеспечивает не только качественное образование, но и индивидуальное развитие, успешную социализацию каждого обучающегося; создание наиболее благоприятных условий развития для всех с учетом различий способностей.

Исходя из приоритетных направлений, воспитательная работа с обучающимися среднего профессионального образования на каждом из курсов обучения строится следующим образом:

1) 1 курс – изучение обучающихся, формирование коллектива группы, помощь в прохождении адаптации, воспитание познавательной активности;

2) 2 курс – развитие общей культуры и культуры отношений, воспитания потребности в самообразовании и здоровом образе жизни, совершенствование самоуправления в группе;

3) 3 курс – формирование готовности и способности к профессиональной деятельности, воспитание готовности защищать Отечество, правовое воспитание;

4) 4 курс – подготовка к успешному прохождению государственной итоговой аттестации и работе в трудовом коллективе, психологическая подготовка к службе в армии, семейное воспитание.

## **Раздел 9. Документы, регламентирующие содержание и организацию воспитательного процесса при реализации образовательной программы**

В соответствии с положением Федерального закона от 31 июля 2020 г. №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы являются частью основной профессиональной образовательной программы, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

Рабочая программа воспитания по ОПОП и Календарный план воспитательной работы по ОПОП разработаны на основе Положения о рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы по основной профессиональной образовательной программе бакалавриата, специалитета, подготовки специалистов и среднего звена в ФГБОУ ВО «МГТУ»

### **9.1. Рабочая программа воспитания по ОПОП**

Рабочая программа воспитания как часть основной образовательной программы, реализуемой в образовательной организации высшего образования, разработана на период реализации образовательной программы и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы, проводимой с обучающимися по ОПОП (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.).

В рабочей программе воспитания определены основные принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др. с учетом приоритетных видов деятельности обучающихся по специальности.

В рабочей программе воспитания указаны ресурсы реализации воспитательной деятельности (кадровые, организационные, материальные), соответствие воспитательным задачам инфраструктурных подразделений университета, а также формы взаимодействия с внешними организациями, социальными институтами и субъектами воспитания.

В рабочей программе воспитания определено соответствие видов воспитательной работы с формируемыми компетенциями в ходе освоения учебных дисциплин ОПОП. Рабочая программа воспитания утверждена на методическом совете политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ».

## **9.2. Календарный план воспитательной работы по ОПОП**

Календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся образовательной организацией и (или) в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие.

В календарном плане воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело отображается логическая последовательность научно-образовательных мероприятий, направленных на формирование у обучающихся качеств гармонично развитой личности в духовно-нравственном, гражданско-патриотическом направлениях.

Календарный план составлен на весь срок обучения, интегрирует мероприятия воспитательного характера, планируемые при реализации дисциплин учебного плана в рабочих программах дисциплин (модулей), обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП СПО.

Календарный план содержит следующие пункты: дата, место, время и формат проведения; название мероприятия и организатор; форма проведения мероприятия; ответственный; количество участников; достижения обучающихся.

### **Раздел 10. Материалы, подтверждающие участие работодателей в разработке и реализации образовательной программы**

Для разработки ОПОП (с учетом профессиональных стандартов и квалификационных требований к специалисту) привлекаются представители работодателей и работники организаций соответствующего профиля.

На ОПОП формируются:

- рецензия от работодателя с краткой характеристикой реализуемой ООП и описанием формируемых у выпускника общих и профессиональных компетенций;
- заключение на фонды оценочных средств;
- предложения о включении дисциплин и модулей в учебный план.

Доля преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по образовательным программам, составляет 32%.

### **Раздел 11. Адаптация образовательной программы при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Адаптация настоящей образовательной программы проводится в целях обеспечения права инвалидов и обучающихся с ОВЗ на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся при наличии инвалидов и обучающихся с ОВЗ, подавших заявление о переводе на обучение по адаптированной образовательной программе.

Организация обучения инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются, при необходимости, адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии со справкой об инвалидности и с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья инвалидов и обучающихся с ОВЗ, занятия организуются совместно с другими обучающимися в общих группах (или отдельно, по личному заявлению) с использованием социально-активных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в группе.

В учебном процессе для инвалидов и обучающихся с ОВЗ, при необходимости, применяются специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах. Для обучающихся с различными нарушениями обеспечиваются выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Преподаватели, курсы которых требуют от обучающихся выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающихся, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны учитывать эти особенности и предлагать инвалидам и обучающимся с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала.

Своевременное информирование преподавателей об инвалидах и лицах с ОВЗ в конкретной группе осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы осуществляется, исходя из необходимости достижения обучающимися планируемых результатов освоения образовательной программы, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

При необходимости, по личному заявлению обучающегося, для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы. При обучении инвалидов и лиц с ОВЗ в индивидуальные учебные планы вносится дисциплина ОГСЭ.09 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний. Изучение адаптационной дисциплины проводится за счет исключения из индивидуального учебного плана дисциплины Организация доступной среды при оказании услуг инвалидам, освоение которой предусмотрено за счет вариативной части учебных циклов.

Возможность адаптации образовательной программы к особым потребностям инвалидов и лиц с ОВЗ отражена в специальном разделе рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей. При обучении инвалидов и лиц с ОВЗ по адаптированной образовательной программе реализация этого раздела обязательна.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ установлен особый порядок реализации дисциплины Физическая культура. Оздоровительное сопровождение, включающее в себя диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе осуществляет руководитель физического воспитания.

При определении мест прохождения практики учитываются рекомендации, данные по итогам медико-социальной комиссии. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ при прохождении практики создаются специальные рабочие места, учитывающие характер нарушенных функций и степень ограничения жизнедеятельности.

Психолого-педагогическое сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляет педагог-психолог для решения имеющихся проблем в обучении, общении и социальной адаптации.

Социальное сопровождение, направленное на социальную поддержку обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов при инклюзивном образовании, включая содействие в решении бытовых проблем, социальных выплат, выделение материальной помощи, стипендиального обеспечения осуществляют педагог-психолог и заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся с ОВЗ и инвалидов может проходить в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограничений здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации.

При необходимости возможно: присутствие в аудитории ассистента, оказывающего

выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользоваться необходимыми выпускникам техническими средствами во время прохождения государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже; наличие специальных кресел и других приспособлений); соблюдение дополнительных требований в зависимости от категории выпускников с ОВЗ.

В этом случае выпускники, не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Мероприятия по содействию трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов необходимо осуществлять во взаимодействии с государственными центрами занятости населения, общественными организациями инвалидов, предприятиями и организациями в соответствии с разработанным планом мероприятий по содействию трудоустройству указанных лиц.